



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

COCKTAILS



MONROE FIZZ

Grey Goose La Poire, Citron, Sirop de lavende,
Prosecco, Thé à la fleur de papillon, Menthe

Grey Goose La Poire, Lemon, Lavender syrup,
Prosecco, Butterfly pea tea, Mint

20



PEAR & GINGER MARTINI

Patron Silver, Belle de Brillet, Cordial de galangal,
Gingembre & Lime

Patron Silver, Belle de Brillet, Galangal cordial,
Ginger lime cordial

20



PINEAPPLE DAISY

Bacardi épicié, Sirop simple, Citron,
Ananas, Mousseur végétane

Bacardi Spiced, Simple syrup,
Lemon, Pineapple, Vegan foamer

20



NEW ORLEANS GIN FIZZ

Botanist, St Germain, Orange, Citron, Blanc d'oeuf, Sucre,
Crème sans lactose, Eau de fleur d'oranger, Soda

Botanist, St Germain, Orange, Lemon, Egg white, Sugar,
Lactose free cream, Orange flower water, soda

20



SMOKED PROPER

Proper 12 whiskey, Sirop de gingembre, Lime,
Amers Peychaud, Fumée de bois de pommier

Proper 12 whiskey, Ginger syrup,
Peychaud bitters, Smoked applewood

20



ANNA LABELLE SPRITZ

Martini Fiero, Cointreau, Thé glacé à la pêche,
Martini Prosecco, Orange flambée

Martini Fiero, Cointreau, Peach ice tea,
Martini Prosecco, Flamed orange

20



BLUEBERRY MULE

Bombay Bramble, St- Rémy XO,
Purée de bleuets sauvages,
Bière de gingembre, menthe,
Amers à la cerise

Bombay Bramble, St- Rémy XO,
Wild blueberry purée, Ginger beer,
Mint, Cherry bitters

20



THE ROARING TWENTIES SMOKED MARGARITA

Patron Silver, Cointreau,
Sucre, Lime, Sel de mer fumé,
Fumée de bois

Patron Silver, Cointreau,
Sugar, lime, Smoked seasalt,
Applewood smoked

25



BORD'ELLE CEASAR

Grey Goose/ Clamato, Vin rouge,
Ojo rojo sauce, Giardinera,
Épices Montréal

Grey Goose, Clamato, Red wine,
Ojo rojo sauce, Giardinera,
Montreal Steak Spices

20